FrugtTærte studenterversion(25*35 /40*40 bradepande)

Bradepande		25*35 / 40*40
Ingredienser:	Dej:	250 / 450 g. smør
		200 / 360 g. sukker
		4 / 7 æggeblommer
		2 / 3,5 dl. mælk
		150 / 270 g. mel
		3 / 5 strøgne tsk. bagepulver
	Marengsdej:	4 / 7 æggehvider
		300 / 540 g. sukker
		2 / 3,5 tsk. vanillesukker
		100 / 180 g. hakkede nødder
		100 / 180 g. chokolade (evt. overtrækschokoladeknapper)
	Fyld, creme	4 / 7 dl. piskefløde
		4 / 7 dl. creme fraiche (18%)
	Frugt	Dagens friske frugt (Jordbær alene eller kiwi plus jordbær er helt suverænt)

Dej: smør og sukker røres skummende og efterhånden piskes æggeblommerne i et ad gangen.
Melet blandes med bagepulveret og røres med en ske skiftevis med mælken i dejen.
Dejen hældes i en smurt bradepande.

Marengs: Æggehviderne piskes meget stive, og heri røres lidt efter lidt sukker og vanillesukker lidt forsigtigt.
Herefter røres nødder og chokolade heri.
Denne marengsdej smøres ud over den ubagte kage.
Bages på nederste rille ved 200 grader i 30 min.

Når kagen er helt kold, kommes cremen på (flødeskum der er rørt med creme fraiche), og herpå fordeles de friske frugter.